

自動圧力蒸煮釜



製品概要

自動圧力蒸煮釜は、蒸気で加圧しながら蒸煮を行い、煮炊き時間を大幅に短縮し、大豆や小豆などの各種豆類を腹割れなくふっくら柔らかくに煮上げる装置です。

亀山鉄工所が三十年ぶりにリリースする新型自動圧力蒸煮釜は、フタの開閉や釜の傾動を電動で行なうことによって、蒸煮作業の省力化と作業性の向上が図られています。また、フタ締め付け部にはエアシリンダによる自動開閉クラッチ式、シール部にはエアロックパッキンによるエアロック式を採用し、プログラム制御によって操作ミスを防ぎ、安全性を保つ各種工夫が凝らされています。

まさに、現場の省力化と安全性を追求した亀山鉄工所の自動圧力蒸煮釜は、技術継承と人手不足時代の決定版です。

製品のセールスポイント

一説には縄文時代まで遡るとも言われる納豆作りですが、大量生産可能な「近代納豆」は、大正時代になってのこと。そこには北海道大学の半澤洵博士を中心とした細菌学の発展と、蒸気釜などのスチーム技術の発展が背景にありました。当社は昭和三十年代に宮城野納豆製造所（仙台）の二代目である三浦一夫氏と加圧回転蒸熟缶を共同開発し、「特許三浦式回転型納豆製造缶」を製造。これを全国に販売し、日本の近代納豆製造法の普及に貢献してきました。

このたび新たに設計・開発した新型自動圧力蒸煮釜XJKシリーズは、基本的な原理はそのままに、蓋の電動開閉やエアロックパッキン、PLCによるプログラム制御など、現代の納豆作りに必要とされる省力化や安全性に配慮し、かつ煮物作りやラーメンスープ作り、レトルト製造など幅広い用途に対応しています。

会社名 株式会社亀山鉄工所

代表者 代表取締役 平川 章

連絡先

〒989-3124 宮城県仙台市青葉区上愛子字下十三枚田34-3
TEL 022-392-1444 FAX 022-392-6477
E-mail kt@kameyamag.co.jp URL <https://www.kameyamag.co.jp>



みやぎ
優れMONO